



מוסף ידיעות אחרונות

מקדא עى الأصل

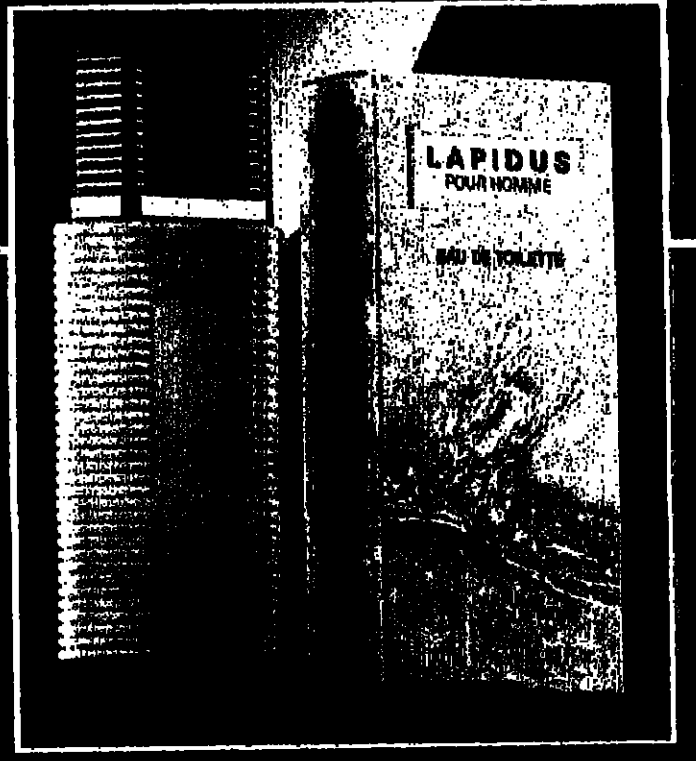
תצלום: ע' ענבר

LAPIDUS

POUR HOMME



לפידוס - סדרת טיפוח לגברים, מבית טד לפידוס - פריז.
אפטר שייב, או דה טואלט, דאזורנט וסבון.



PARFUMS TED LAPIDUS PARIS

בחיברה שווא



לימור, אריק ושרון

לימור זרט, אחת מ־20 המועמדות לתחרות מלכת הטיפ, תחננה בקיבוץ את יום הולדתה ה־18 במועדון השמירתי "המחודש של השמירה" בת"א. לימור, תלמידת תיכון המגמת המדעיות במכון, רוצה להיות חוקרת קרינה על דמויות, ויש לה גם הסוככים. גם יפה, חיונה ביותר כחולות, שד שחור, שער עימוני כהה.

אילא מהו לומר על עור אף מעט יום הולדת שכולו שלום. המצידי היה אם יש שותפות. לימור היא חשדאט משלישה לא וזה. יש שותקים יש חשדאט משלישה, אף למחנה צלעות. עונים לשמיר אירק ושדוק, ללא לא

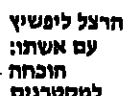


“חיים אלה, רבותי, קצרים מדי בשביל
ושמאוננו”, אמר נח. “זה גם המטען של ספרה
החדש של יהודית הנדל, ‘בסף קטן’, היוצא
לאור בימים אלה. את אורי צבי גוריון
יכירתי דרך אמי, שכבר שנים לא הייתה אן
בתיים”, כך פותחת יהודית את הסיפור
התחרון בספר.

ציוני לחב עם בנה ערן ותמי אליעז

● הרצל ליפשיץ

הכוכבים והדאון-ג'ונס

[illegible]

לפני 20 שנות, כשדוברתי על גרמולוגיה, הסתכלו עלי כאילו נמלתי מהירה, אמרה הגרמולוגית ציפורה לחב במסיבה שנערכה בביתם של תמי ואורי אליעזר עם זאת ספרה 'ביוני ילדים ככתב', איתור בעיות של הגיל הרך דבר רחוק מידע. נשען על מניין מוחלט

ציוני לחב עם בנה ערן ותמי אליעז

גנוב על המרפסת



בדי גיול כמעט מוססם את הצגת המכר
של תוכנית הבידור שלו "המוסד לבידור
לאומי". ב"ב בערב, שעה לפני תחילת הה-
צגה אשתו בלחה, והוא התרומם של
הילדתי לא נפתחת. דווקא, ככל להעניש,
איחסנה שם בארון יום-כלל בית חשוכים,
וכבר ניקיון יסודי. בדי גינש, ניקח לפי
הנחיה הצליח ראה שמגב ניקיון נפל ונתק
בדלת החווה.

שדאח ששן מוצא, חזר את נפשו, ו
תחצה בדי חזקון במערה חזקה

קוראים לה
תות-שדה

טייטל: לא יבולה לשכוח

פילים ואראדן: מחויבות

את כל קופרל' פרח בשנה שבתך וחד
עם אביה, ולא אחיו של קריסטיון
מאלחברדה" עברו וכן קצר קזה חסון
פליס תחלושש בקושי אבל חזק יודשים
ספרים העליז' אמיל קלחוזן את כל החרבת
על העסקו, ואנשים מתפללים אך אי מצליח
להחזיק בעדו, אי מרדש שבת כלם
אנשים מתים קרדו, את צוהר שבתה עזרים

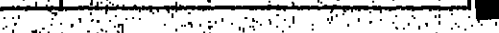
תנועה מגונה על הבמה

**אנמון עם רישאר אנקונינו
תתרחש נגד הממשל**



50 שנה עלידי מחלוצת ברט ו"ל. חמכורה

1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 26



הלוחם הצולע

[illegible]

נעמי שמר וזמרת, כלים
עבודה של צ'ורקים

● נעמי שמר

מתח על
לוח השחמט

ירושלם, שירות נשים סוציאלי נוסד לסי
50 שנה של ידי מחלוקת בטר ו"חמורת



מסעדת לוקרואה ורמית מרמור
והשילוח שוברים את הכנס

■ נורית בת יער תצלומים: סיגמא

אפשר לאהוב את יצירותיו או לשנוא אותן. אבל אי-אפשר להישאר אדיש כלפיו. כי כריסטיאן לוקרואה הוא האופנאי הכי מרובר עכשיו. התקשורת הצרפתית אולי אינה יוצאת מגדרה בנינו, אבל האמריקאים ובפרט עיתוני ג'ון פרציילה, רואים בו מסאור, כוכב שהגיע למקומם בצמרת במהירות האור. אפילו ה-טיימס הקדיש לו לא מכבר כתבת שער.

היתה צלילית הבלון ומראה העכו המוכלל. אבל הצלחתו מעוגנת יותר מכל בכך, שהשקטנות שעיצב לבית פאטו עד לפני כשנה - החזירו לתפירה העילית את כבודה האבוד.

בעשור האחרון צמחה ההעוה מתוך שורות מעצבי הבגדים המוכנים. התפירה העילית לא יצאה מרלי"ת אמות הסנון הקלאסי. כמעצב הצעיר של בית פאטו, לוקרואה שבר את הכלים. ללא רחם עדיבן חומרים, הרפסים, מוטיבים וסגנונות. לא תמיד התוצאה היתה אסתטית. לא פעם הסבה את הלוכשת לקריקטורה. שירדה טעם רע, פרפורציות לא מחמיאות. אבל מה, תיבלה את

במהירות האור

כריסטיאן לוקרואה, הילד הנודא של האופנה הצרפתית. דלוק על האמריקניות. מנפץ את אגדת השיק הטבעי של הצרפתיה • מציצן שאוסף אלבומים ישנים ואורב את מיקי מאוס • הבעלים של בית דיור, השקיעו בבית האופנה שלו שמזנה מיליון דולר • בשבוע שעבר, השיק אוסף ראשון של מוכנים

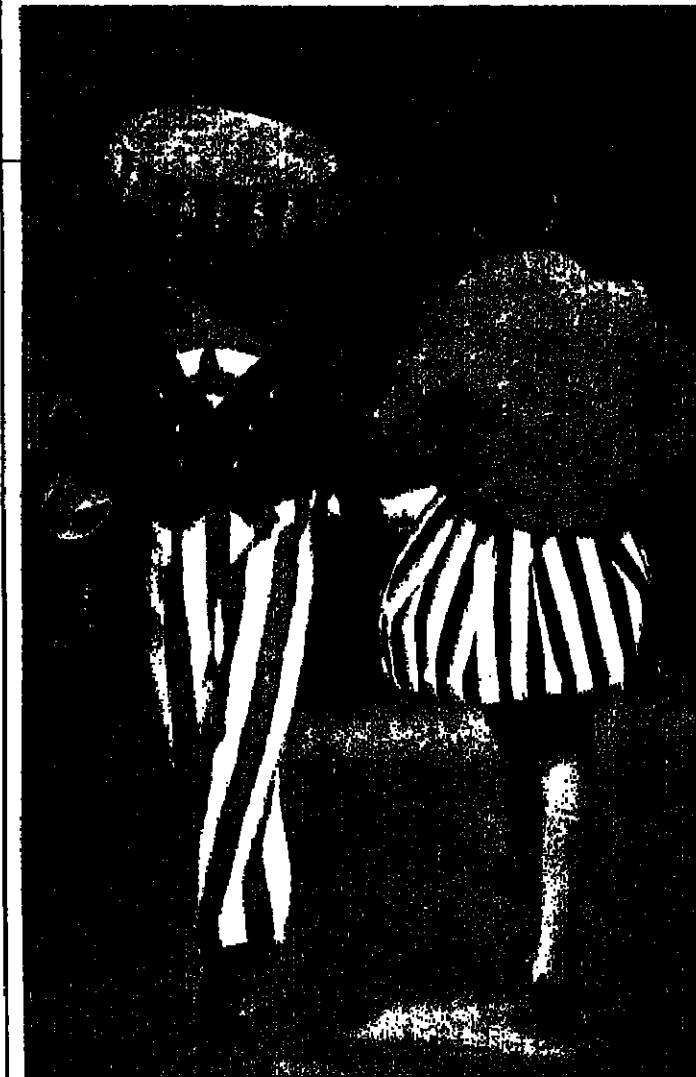
יתכן שמעו צא מתוך ושעתה, לאחר שהפך לנכבד תפירות, יונתב רמיתו לעיצוב מבוקר מבחינה אמנותית. באוסף התפירה העילית שלו לקיץ הוות, ובאוסף המוכנים לחורף הבא, כבר אפשר להבחין בנטייה כזאת. אחרים מהדגמים כמו "מלכה צוענית", למשל, או חליפה צרה המשלבת חזריאילתית וכתום, וללא ספק סכע השכלול והקניניה המיסולי - כבר מצדיקים את פרס אצבעון הזהב, שהוענק לו אשתקד. עם זאת, נראה כי בחיפושיו אחר קו חלי"ם למראה הבלון - האופנאי אינו מהסס לסגן מחרש, פה ושם, את בשורות האתמול של עמיתיו. בשמלת "הלנה ויפה" שלו, הוא מעל מעט את עיסור היגיון המפורסם של איב סאן לורן.

ההצלחה, הוא אומר שהיא הולווייה המלאויה של האוסף. שיטת הסבת האופנאים למוככים בנוסח עסקי השעשועים, היא דבר עצוב לדעתו. לא הוא אלא עבודתו צריכים לעניין את האנשים, הוא סבור. אופנה, הוא משוכנע, היא צורת ביטוי עצמי. לא יותר. לא פחות. הנשים וכו מתופש אופנתי ללבוש מה שהן רוצות. אך בשנה האחרונה האופנה בכל זאת נודיתה אופנתית מדי.

מציצת במיתר דעתו על האשה הצרפתית, החושבת עליי רבים לבעלת שיק מולר. לקרואה מרירי על-שניה את האמריקנית. החרשתי במיוחד מתגשים במגזינים האמריקנים. יש מן קסט אמריקני מסויים, הן סקורטיביות ניבחות ואלגנטיות בדוגמיות. כשמפרשים במקורל"ט משנת ה-50 משתאים עד כמה מודרניות היו האמריקניות. לצרפתיות אין חשש לכיכר ספורטיביות. לפעמים, כשהן מנסות לאמץ סיגנון כזה - הן מגזימות וזה נראה מוכר. כשהן מתלבשות בחירות, הן נראות קוסטיות מדי.



למעלה מומין, ערב בכורה • מוחב ושחור, קצר וחלוח • למעלה משמאל, מרחוק מימין באדום, לבן, שחור • מימין, וקוביות מוקטני בממוק • למטה, לוקרואה עם זוגותיו, מרמורציות מעוררות, לעיתים, אבל משחקי צבעים תוססים



זמנים מודרניים

זמנים מודרניים

הכרזה על האופנה

שש מימון

שרה סלע אשה שמחייכת הרבה. אפשר להגיד, שמחייכת כל הזמן. ככה, מעבירה את היום במימון חיוכים. לפעמים אחר מוקדם מדי, לפעמים זה מלאה אתר. לא נראה שזה מטרד אותה במיוחד, מה אחרת חושב או איר אתה מרגיש. נמנית עם הסוג הסדר, שבחורף מעבירה אתר אחר לקנות אותך, גם כשהיא חוטפת מילתה של צוננים והחייסות בוסת, היא משיבה בחיוך. אפשר היה להמציא על זה סיסמה. משהו כמו, "חייך, וסדרתך לא תהיה". למת אני מתכוונת לה, שלמנישה שקבעה איתה היא שכנה לבוא, ושכנה גם להוריע. כשמוכרתה טורח להעביר אליה את תכנית, הרמיה אלי סלע, ובקול מתחנן על נפשה אמרה, שלא ירעך אף זה קרה לה ולמה. למת אני מספרת את הסיפור והקטן הזה כי בחורף אחר קטרונוקסמאזימי, שרה סלע מסובבת אותך על האבן והקטנה שלה היא מצליחה לעשות את זה להרבה אנשים. זו מעלתה הגדולה, והוא סוג קטנה, ובגלל זה היא יושבת אצל אנשים רבים, והמורה הפילרמונית, מה זאת אמרת?

זאת אמרת, ששרה סלע חושבת, שתומרת פילרמונית זה רבר מאור חשב, וצריך לעזור לה להחיות. או סלע ממונה על גיוס תרומות. מנגלת קשרים קיימים ויוצרת קשרים עם אנשים עשירים וכבודים, שיש להם ויקה למסירת. ואם אין להם ויקה, אל ראנה, סלע כבר מחזירה בהם ויקה. העיקר שיקור את העם ליד וירשמו צ'ק. היא עושה את זה באופן אלגנטי. יודעת להתחנן במידה, ולהבדיל, לנגן, למכור את התומרת ולהבדיל, שמיטקה זה רבר חושב. בסוף היא אסילו נוגנת מוכרתה. אם אתה תורם, חקבל את השם שלך חרות ב... אחתית וזה, ולא פחות ולא יותר, על כיסא כתיבה. זה חושב. זה עובד. שרה עובד, סלע מנייט יופי של כספים. כמה לא משה. לא צריך להגוים ולרוץ למרסם את זה בעיתונות. ער היום התמקפה בלחיות אשתו של מרסוסר מיכאל סלע, מי שהיה נשיא מכון ויצמן. קורם היתה דיילת אוויר באליעל וחברה טובה של משולם ריקליס, המלינור, ושל לילי שרון. אחריך היא וילי נהיו ברוני, כי שרה וזהו סוג קטנה, ובגלל זה היא יושבת אצל אנשים רבים, והמורה הפילרמונית, מה זאת אמרת?

סינרלה שהעפילה לצמרת. היום היא מוכרת חופשי על "אליטה" ראלטיים. אשה בחמרה, סלע, שרמניט, תוססה, מלאה חיים והעיקר, מלאה רצון טוב. ומה שהכי חשוב היא מנייט בסוף לתומרת. לא אתה ולא אני מצליחים לעשות את זה. תמסרי אותה ביום הכי פחות מתאים מבחינתה. הערב זה הערב הגדול של הקונצרט. היא עוסקת ער מעל הראש בלהיכין לחיות זהב קטנה לשורות הראשונות ב"הכל התרבות". כל מי שתרם מקבל סימון. איה יופי. איה כתי. ועד כי התרבות בלתי פוסקת, נידחה לי קצת מומנה הרוסס. בלי להחשוב הרבה שאלתי. או מה, כל היום את מנגנת לכל מיני עשירים שינום כספים לתומרת? ווכיתו לתשובה הבאה: אני אל העשירים מתייחסת בחרות קורש. אני חובר של 12 שנות תרומות עם אנשים עשירים, ואני רואה בהם זכות גדולה מאוד. הגישה המקובלת: אם משהו תורם, הוא מיד נובדירש, ולא חושב כמה זמן שוכב הכסף אצלו בבית.

אני רוצה לומר לך, מנשיח את האנשים הכי נאים בעולם, והם גם עשירים. לא חייית מניעה למנות אותם בדרך אחרת, וללא הייתי אשתו של מיכאל סלע. שרה נשיא המכון. הקשרים החלו כקשרי עבודה, והפכו להיות משפחה אמיתית בלב ונפש. הם עשו לנו רק טוב. למכר, למרענים הצעירים, למרענים, למיננים. בלעדיהם זה לא היה קורה. עם היום הזה, המיטען הזה, המסורת הו, אני באה לתומרת הפילרמונית.

ער היום היתה רעיון של נשיא מכון ויצמן. לא הפריע לך להיות האשה בכל, בליך הרבה שנים? - מנתי עשר שנים כאשתו של מיכאל סלע. נהנית מכל רגע, ועשיתי כל מה שחשתי שצריך לעשות. לא רק שלא הפריע לי, הייתי גאה בו. ויתרתי על כל הדברים האחרים והתרבות. אני מאמינה במעגלים. מנתי בחי להיכנס לילדות ולאלעל, אין לי ראש לזה. היום זה כבר לא רלבנטי.

אך הגעת לתומרת הפילרמונית? - הייתי בבוסטון בשנות שבתון. לא היה לי ספק, שכאשר חזרת ארצה, אני מצאת עבודה. לא היו לי שום כישורים ברורים. היו לי המון חששות וחרים. אבל אם הייתי צריכה לחבר תפרים של כל מה שאני רוצה לעשות, זה כל מה שאני עושה היום.

זה נראה תפקיד וזה, אבל, בעצם, אתה צריך ללכת כל יום למשרדים ולבקש מאנשים כסף, זאת העבודה. אותי ישפטו לא לפי החיובים שלי, אלא לפי מה שאני עושה.

זאת ארץ קשה. על כל רבר צריך להילחם ולהיאבק. הבינויות חונגות פה. התרגלנו לחיות עם זה. וכל מי שנלחם בשניים להיות קצת יותר אליטיסט, וזה לא מלת גנאי, וזכה להרמת גבות. ואותו אליטיזם הרי גורר אחריו את הכל. משמש דוגמה. וזאת זה למדתי ממיכאל.

יש נופים שאם הם לא הכי טובים, אמר שיתקיימו. כמך, למשל, מכון ויצמן או התומרת הפילרמונית. אין להם הצדקה אם הם לא הכי טובים. ועומרים בקריטריונים בינלאומיים. חוץ מזה, נורא קל לי, כי אני נורא אהבתי את התומרת. את מה שהיא עושה לעם הזה. את זה וקשים, וסך הכל, לאורד השנים, הבאה את מיטב המיטקה ועושה לאיין. התומרת גם הדינה רוחות שלמים של אוהבי מיטקה, והפכה את ארץ ישראל למרכז מוסיקאלי. כיף לעבוד בשביל זה.

כמה כסף את מבקשת? אין



שרה סלע: "תורמים הם לא מרגישים, ולא טוב רואים, ולא שודדים שעוד לא נתפסו".

תצלום: ציפי מנשה

גברת סלע



סלע מיכאל סלע עם שרה ובהם המון בוסק קבלת אורחות כבוד של עיתונות וחברות. תצלום: תורה לאהל שנתנו. (תצלום: אברהם חסון)

שרה סלע, רעיון של מי שהיה נשיא מכון ויצמן, היא עתה יו"ר אגודת ידידי התומרת הפילרמונית. זאת אמרת, להשיג מה שיותר תרומות. איך היא עושה את זה? • אני מבקשת 500 דולר מינימום. לפני כן אני מכינה את הקדקנה. לא יכולה להופיע במשרד, מצועצעת ונחמדה, ולצפות שירשמו צ'ק • עשיתי רשימה של כל מי שאני מכירה ויכול לתרום.

את עושה את זה? - היום אני מבקשת תרומה נכר של מינימום 500 דולר. לפני כן אני מכינה את הקדקנה. לא יכולה להופיע במשרד, מצועצעת ונחמדה, ולצפות שירשמו צ'ק • עשיתי רשימה של כל מי שאני מכירה ויכול לתרום.

כאן? - יש מנישות שות חעגנו. אני באה מצינה את העניין ומקבלת את התכונה. לא חשתי שאוכל לעשות את זה. היו לי הרבה לילות ללא שינה בבוסטון. מה ידעה איך להשמיץ סיפור. אני מנסה לקבוע מנישה עם אתר הדירום והותיקים שלי. אני ממלפת ומקבלת מנישה שאי אפשר לתאר. אני לא יכול יותר. כל היום פונים יותר דחפים במידה. המינה מתפרק. מה באה אלי עכשיו עם חניגות? רעיון כלי. לפני שסגרת את התלפון אמרת לי: אתה עדיין תורם הכי גדול שאני מכירה. אסילו בשיחה האחר לא תצליח לשכור את הקרדיט שלך. ידעתי שפשוט תמסרי אותו במצב רוח לא טוב.

אחרי זה כתבתי לו מכתב: ידועה בגלל שאני כזה תורם גדול, ותורם לכל נצרך, איך טעם יש לנו להיות במדינה שיש חברים? הנצרכים? משהו? כעבר שבוע קבעו לי מנישה איזה תורם עשיתי אליהם דולר קנה של ביטאון. חמשת אלפים דולר כיסא.

בארץ אנשים לא אוהבים את חירותם מאחורי התרבות. היום אמרתי יקור את הכסף. אני לא רוצה לרבר בשבטם. אבל נעים לי לעשות את מה שאני עושה בשבילם. איך מכלול אותך בתומרת? - אני מרגישה שם טוב מאוד. אני לא יכולה לרבר בשבטם. אבל נעים לי לעשות את מה שאני עושה בשבילם. איך מכלול אותך בתומרת? - אני מרגישה שם טוב מאוד. אני לא יכולה לרבר בשבטם. אבל נעים לי לעשות את מה שאני עושה בשבילם.

למה? - יש לי בעל שהוא חכם הכי טוב שלי. הוא מאמין בי לאורך כל הדרך. מלודר אותי, עוטר מאחורי, וגונן לי גיבוי כל הזמן. את מתייעצת איתו? - על כל רבר. הוא הופיע הכי טוב שיש. שלא לרבר על זה שבעלי אוהב אנשים. איך את מממנת את סור ויום חודש והעומם שלך? - השנייה אירי. אני ככלל לא קרייטיטית. אני נבנסת לרברים. לא רואה את הצער הבא. החיירה, זה לא הצער המניע, זאת לא המניעה. תרומה שאתה שאתה עושה רבר. שאתה מאמין בו ונהנה מכל רגע. כחיים שלי לא הייתי מוכנה יותר. אני מניעה הכיתה מחטטה. מרוקנת. אם אני צריכה, אני חוזרת לעבודת הערב. כך וגל יש לנו חיים עם אקסן. ויחזיתי על כל חמיקים האישיים והעמלות קומפטיקאית. הם אור אחור לזה גם עובד כתי בת חזקתו וחי שיהי. אבל היא מנה על המספלת שלה וזהא בחגיגה אחת גדולה. יש לי ילדה משערת.

זמנים מודרניים

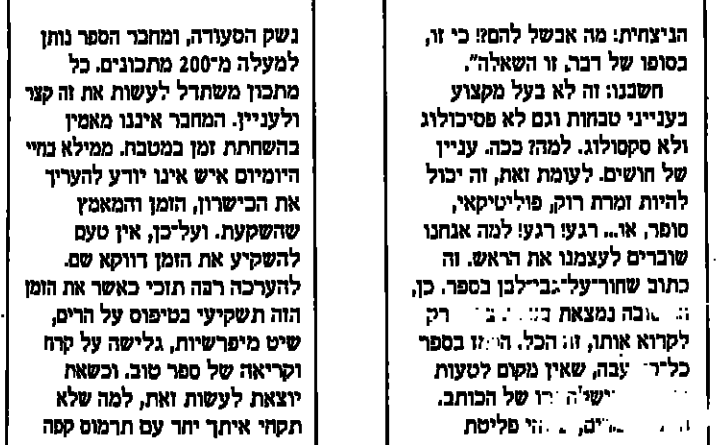
זמנים מודרניים

هكذا في الأصل

A black and white cartoon illustration depicting a family meal scene. On the left, a man with a mustache and a woman are seated at a round table. The man is looking towards the right with a surprised expression, his mouth open. The woman is also looking right, her mouth open in a 'V' shape. A small child is seated between them at the table, also looking surprised. The table is set with plates, bowls, and a small bottle. To the right of the table, a woman in a sari and jewelry stands, holding a tray of food and gesturing with her hand towards the seated family. She has a surprised expression. The background is simple, with a few vertical lines suggesting a room. The entire illustration is framed by a thick black border.

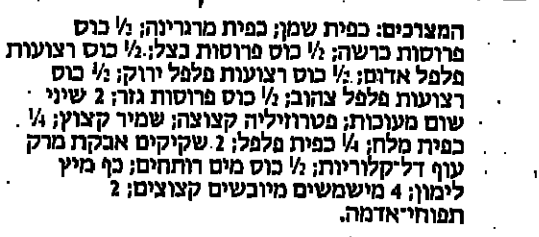
הם נקראו הכפרים ביישוב
שכאחוריו כדפי כפר ביישוב
הכפר כימים אלה לואר. שמו של
הכפר, שמו לעשות בלויים
לכפר לבשרא בלויים
אורבם יקבע שילה ושה
בירקין) והוא נודר. כי הוא
מקום שבו אתר במבטא ומשוח
אשר, מחבר אתר במבטא, חתום,
תור דר מהחאכל, על חתום
על חתום שבעי לבנה, על חתום
באחם שישנים את הכפר
באחם. תודר אל הכפר
עבור דרך תיבה, ומה קורה
במשוח אתר, ומה חתום
שמו, ומה חתום, ומה חתום
המשוח בפיית חתום תיבה
כפר לעשות מבטא, על חתום
גורל של הכפר, שילה ושה
אשר אתר לעשות חתום, ומה
שעה של מה לעשות מבטא
והי לעשות נוסף בלויים
וגם אל העשות נוסף בלויים
משוח, פיית המשוח;
לכפר, לרשד, לכפר, לרשד,
לכפר, לרשד, לכפר, לרשד,

10



קיטום של מי שרצה שיתמוס
 אותו. במתיחה להשלים את
 הזקירה.
 בחור, איטוא, לסר צעמו. הוא
 עשו משיחתו ובהן רצות הזקירות
 כלע ססוג וקצות צבאות תמיז
 כי ית נלכז, מבידות את הסכז
 הארשז, לשל, אל תרגיל אתו.
 שאלרז ש מימר מ לאכל, זה
 לא דא תלמחתות רבתי של
 תחיסם. קמצי כזי את לשבועי
 אתה לשבועי. הם עטיכרים רק
 מי שקשה להשיג. את האור גם
 לגבי כל השאר, אם אבנת את
 הדבר.
 וגם... גרר עצמך שותקה
 כמעט מכלל בחרש. תדור
 של (כך הוא קורא לה).
 התאמץ בתחילת ימינו מילים
 כלבו, מנסה שלא תאבד
 תדור. מה אתה אומר?
 מבין, וזיפ חתך דא באיז משהו
 מתמכח. תאשיבתי תאכל עשי
 את דע שותפה תכל, כל כלומר
 עי שואי שיתכנז מרתי, שאת
 תאכל עזי הכמתי, לא תמז רכי
 משכילי, עזי שתי תשיבילי.
 יתחז ציזת אל תיחזית, ואתר
 מציאותי, וליק תגברתי, ולא
 תחז אתל לנצח אתום כנש
 מאתאי.
 ולקש המתאים הוא, מבין,

סיבוב
חמץ
מתוק

[illegible]

תפוחים מן האדמה

הסולניים. מוצאו של התפוד מאמריקה המרכזית והדרומית, והארם מכיר אותו כבר 4000 שנה. ואיזה ביזבז - הצרפתים התחילו לאכול תפוחי אדמה רק בסוף

פרפת בהירה וטעימה,
המכוסה בקרמל שחום.
שאוכלים קשה לנחש
שהממעד עשוי מתפוחי-אדמה.
המצרכים: 500 גרם
תפוחי-אדמה; 2 כוסות חלב;
250 גרם שקדים;
מולבנים, קצוצים דק; 1/4
כוסות סוכר; 3 ביצים; קליפה
מגוררת מלימון אחד; כף ליקר
אמרטו.

וּנְחָצִים אֶת תְּפוּחֵי הָאֲדָמָה,
קוֹלֵלִים וּמְגֵרִים דָּק מְאוּד.
מְחַמְמִים אֶת הַחֵלֶב בְּסִיר
יְיֹוֵנוּ, כְּשֶׁהֵחֹלֵב מִתְחִיל
לְדָתוֹת, מוֹסִיפִים אֶת
הַתְּפוּדִים, וּמְבִיאִים לְרֵיתִיחָה
וּסְפָת. מְסִירִים מֵהָאֵשׁ,
מְצַנְנִים לְגַמְרִי.

המחממים את התור לחום
מכינים ימינו ירבה (2001 צ'').
מבנית עולה ממקוה של
מנוחה, או תבנית טבעית
שמים $\frac{1}{4}$ כוס סוכר.
כוס מים בדי קטן.
משימים הכל להבה: ביוניות
לד שחור מס. מרתחים
עד לבחוש סעד שהתערבת
וקבלת צבע שחום. ממים
לד, מהאש, ויוצקים לתבנית.
עושים וטוחכים את התבנית
ולצאת את התבנית ואת
לדמות הרחם.

וּבֹרֵכִים אֶת הַכֹּהֲנִים לַחֲדָשׁ
עֵצֶה גְדוֹלָה, מוֹסִיפִים כִּסֵּי
וְשׁוּרְמֵי הַיֵּטֶב מוֹסִיפִים
עַל הַשְּׂקִידִים הַקְּצוּצִים,
לִפְנֵי הַיְלָמָן הַמְּגוֹרָר
מִמְּנוֹ. מְעַרְבֵּי הַיֵּטֶב,
סוֹמְכֵי אֶת תְּעוֹבַת רַמְחֵי
אִדְמָה וְהוֹלֵב וּמַעֲרֵבִים שׁוֹב
תְּעוֹבַת אֲחִידָה, יוֹאֲקִים אֶת
תְּעוֹבַת תַּלְבַּת הַמּוֹכֵחַ.
וְרָעִים מִיֵּד וְרָדוֹד
מַגְבִּיטֵי נִייר, מְבַסְּסִים לַחֲבֹר
עַל הַחֲבִיתִי, מְסַלְּמִים אֶת
מִיֵּד בְּמִים (וְהִזְלִיזוּ, לֹא
הַכִּינִים מִיֵּד הַחֲבִיתִי).
וְלֹחֵץ אֶת הַחֲדָשׁ מַעַל לַחֲבִית

הנאה הראו. עד אז האינו, שמי
שיאל תמורתם למה בצעת?
תפוח-אדמה הוא הפקעת
שבהקצת בעולת תרדוקי. העמט
אזני בעצת אנרייה בצורת
עמילן, ומחזר העיניים שבפקעת
צוחמים הבעוליים החרישים.
פקעות התמורים מבילות
אזני פחמנית מבעולת, ורק
בחוץ תלבו – רוב כמות התלבו
מגזירה ממש מתחת לקליפה,
והולכת לאכזוב מן העליונה.
התמור עשיר בוויטמין ס,
המלרבה הצעד נהרס בזמן
הבישול. תפוח-אדמה בנודר
כינון, שווה בערכו הקלורי
לפתם לחם, כ־70 קלוריות.
תפוח-אדמה שהוריקי יס
תלקח עד להסרת כל השכבה

■ תפוחי־אדמה חרשים, שקליפתם דקה וכלי פנמים, רצוי לבשל ולאכול עם הקליפה. לניקוי, מקצפים את התפודים במברשת או בליפה תחת מים זורמים.

■ לאפייה עדיפים תפוחי אדמה מאיסוף, הם יתרככו מהר יותר. קולפים, חותכים לחתיכות בגודל הרצוי, מערבבים עם מעט שמן ותבלינים ואופים בתנור חם עד שזהובים, בלי חוספת וזולת.

■ **ניסול במים:** שמים את התפוחים בסיר, מכסים במים קרים, מוסיפים מעט מלח, ומביאים לרתיחה, בלי כיסוי. כיסוי הסיר גורם להיווצרות קצף, שיגלוש על הכיריים.

המצרכים: 1/4 ק"ג תפוחי-אדמה; בצל גדול, פרוס דק; 1/2 ליטר חלב; 100 גרם גבינת גלעד, פרוסה; 50 גרם גבינת כלבי, פרוסה; 25 גרם חמאה; 3 כפות גבינת פרמזן מגוררת טרייה.

מחממים תנור לחום בינוני (180 צ'). קולפים את תפוחי־האדמה, ופורסים לפרוסות דקות מאוד (אפשר בעזרת דיסקית פריסה של מעבד מזון). שורים את פרוסות תפוחי־האדמה בקערה גדולה של מים קרים, לשטיפת עורפי העמילן.

משמנים תחתית של תבנית אפיייה גדולה. מוציאים חצי מכמות תפוחי'האדמה מהמים ומסדרים בתבנית. מסדרים עליהם חצי מכמות פרוסות הבצל, ועליהם חצי מכמות פרוסות הגבינות. מסדרים את המחצית הנותרת של המצרכים, באותו סדר של שכבות.

מחממים את תחלב עם המלח, הפלפל השחור ואגוז המוסקט בסיר קטן. כשהתחלב מתחיל לרתוח שופכים אותו לתוך התבנית. מפוזרים למעלה את הפרמון, מכסים את התבנית בנייר אלומיניום, ואופים בתנור החם כחצי שעה, עד שתפוחיה אדמך יתרככו והשכבת העליונה תזהיב.

(6 מנות)

פרוסות דקות של תפוחי־אדמה אפויים עם גבינת מוצרלה ותערובת של קשקבל, שום ופטרוזיליה. זה הכל. את הטעם אי־אפשר לתאר בקיצור כזה.

הערכים: 500 הם הממוחזרות הרוץ קטנים והבחינו: $\frac{1}{4}$ כוס שמן וית: 2 שווי שוור קלופות וקוצצות דק; $\frac{1}{4}$ כפית פטרוזיליה קטנה; דק; מלח; מלח שוור טחון טרי; $\frac{1}{4}$ כוס שמן מרגר דק; 4 כפות קמח מצה; 250–200 גרם גבינת מצרילה. מפורטות או מוגדרות גם.

שמים את תמך המצח. במבחנת קמח מעל חלה בינונית, לוחים/שמים/שמים חמץ ערובת תמח: כ"5 דקות. מתממים או התחנך חום בינונית/חום 2001 (°C).

רוחצים את תפוחי־האדמה, קולפים ומורסים לפרוסות דקות (אפשר בעזרת דיסקית פריסה של מעבד מזון). שמים בקערה, מוסיפים 2 כפות שמן זית ומערבבים עד שכל פרוסות תפוחי־האדמה יכוסו היטב בשמן. בוחשים מלח ומערבבים שוב.

בקצרה קטנה מברכים את השום עם מפרזווילה, מלפני שחור נחוץ
 וכן רבינו מקבל מנדרת. משנים קלות בשמן יא תבנית תסות
 חסות התבניתהם גם לחשש, ומפוסל על תחתיתן בכותב כמזה.
 מדרסם תבניתם בעליונות תפוזי האדמה, פוסל על יא פרוסה
 אפשר שהפוסלית ותפוזי מעט. פוסלות מדרסות חצי מטרבובת הקשבל
 ופוסלות מדרסות חצי מטרבובת גבית המדרסות. מדרסות חצי מטרבובת
 ופוסלות באתור דר: פוסל ופוסל מתפוזי האדמה, פוסלות הקשבל
 ופוסלות המדרסות. פוסלות בעליונות האדמה על פוסלית התפוזי.
 ופוסלות את הכתובת המדרסות על קמח המזה, ומפוסלית את שמן הית

הנותר.
אומים במדף העליון של התנור כשעה, או עד שתפוחי האדמה רכים
כשדוקרים אותם במזלג. מוציאים מהתנור ונותנים למאפה לנוח מספר
דקות לפני ההגשה.
(41 מנות)

אזכרים
יפה

<p>1. The first step in the process of identifying a problem is to recognize that a problem exists. This is often done by comparing current performance with a desired state or goal.</p> <p>2. Once a problem is identified, the next step is to define the problem more precisely. This involves determining the scope of the problem, the resources available, and the constraints that may be present.</p> <p>3. The third step is to generate potential solutions. This can be done through brainstorming, research, or consultation with experts. It is important to consider a wide range of options at this stage.</p> <p>4. The fourth step is to evaluate the potential solutions. This involves comparing the benefits and costs of each option, as well as the feasibility of each solution given the available resources and constraints.</p> <p>5. The final step is to select a solution and implement it. This involves making a decision about which solution to pursue and then putting that solution into action. It is important to monitor the progress of the solution and make adjustments as needed.</p>	<p>1. The first step in the process of identifying a problem is to recognize that a problem exists. This is often done by comparing current performance with a desired state or goal.</p> <p>2. Once a problem is identified, the next step is to define the problem more precisely. This involves determining the scope of the problem, the resources available, and the constraints that may be present.</p> <p>3. The third step is to generate potential solutions. This can be done through brainstorming, research, or consultation with experts. It is important to consider a wide range of options at this stage.</p> <p>4. The fourth step is to evaluate the potential solutions. This involves comparing the benefits and costs of each option, as well as the feasibility of each solution given the available resources and constraints.</p> <p>5. The final step is to select a solution and implement it. This involves making a decision about which solution to pursue and then putting that solution into action. It is important to monitor the progress of the solution and make adjustments as needed.</p>
--	--

■ רבקה רז,
ניו-יורק

מש נשים יושבות על כיסאות ומקבלות חן משלכות רגל על רגל. הן מעבירות את אצבעותיהן, במסמן, בקו השעירות, הן מחליקות את הלחיים, מליטות את הצוואר, מבערות את רעמת השוער, ומשלחות לאחור שיער הצוץ שנגל על העיניים. הן מחליקות את חגגליים משלכות, בדיקות את ציצורן הדירים

העקבים הגבוהים מעלות נסילות
משתטחות על הריצפה. מיד היא
מסתכלת מסביבו ראו אותה האם
התצאית המופשלת גילתה משהו

15

לחקת המוחל של מאני מדין, יג.

כבודת נשים בקמסיה

הריקוד שבאשה, שבאדם



לחמת מחול של אן טרזה דה-קריסטמקר: לחפור את היומיומי למיוחד, לחלול את התנועה חשית לדרגת אמונת



לחמת המרחשול של מאה מדינות. במל בעל: חבורת נמשות במקסוול.

פנים נפוחים, שקיות מתחת לעיניים, סנטר שרקע? – הסיבה אינה בהכרח גיל, או היעדר שינה. יכול להיות שפשוט אכלנו יותר מדי מזונות מלוחים ושומנים • בעזרת דיאטה מתאימה, אפשר למתוח את עור הפנים במתיחה טבעית, ללא צורך בניתוח פלסטי, וגם לרזות ב-1/2-2 קילוגרמים, טוענת מזמחית לענייני תזונה • שיטה חדשה, שמצליחה, או לא

דרורה שביט איור: אינת קדמי

אם עוד פנינו אינו נראה צעיר ומתוח כפי שהיינו רוצים לראות אותו, לא חייבים לנקוט פעולה קיצונית כמו ניתוח פלסטי. במקרים רבים האשמה היא בתזונה לא נכונה. אכילה מרובה של מזונות עתירי מלח ועתירי שומן מוקנה את עור הפנים. אם אוכלים בנור, אפשר למתוח מחדש

מתחת טובעית

את עור הפנים, כך, לפחות, טוענת פרנס שרירי גולאי, מזמחית לענייני תזונה, שעברה תוכנית בת שמונה ימים למתיחת פנים בעזרת מזון, במקום בעזרת סכיני המנתחים.

מרכיב נוסף במזונות. מתוח הפנים? היא הומצה הנקלאית, חומר מין מעבדה קטנות, המצוי במאכלים כמו סלק, סרדינים, צדפות ושומרים. תגברת של הומצה נקלאית, טוענת בגניס אי. תעוררים, מסייעת להרדק שני הסיבים החשובים ביותר של העור – הקולגן והאלסטין, מפתחת את ההתקממות ומעלה את רמת הלחות בעור. אילו הם המאכלים המועילים,

משקאות דיאט תוססים עלולים לערער את מאזן המלחים בגוף, ולגרום לפנים תפוחים ולשקיות תחת העיניים. עדיף – מיסודה עם מיץ לימון, תה צמחים ומיצי פירות. כדאי להימנע משימוש באבקות מרק רגילות ובחלב מלא. רצוי לטול טבלית או שתיים של מולטיוויטמינים ביום: 100 מ"ג ויטמין B קומפלס; 1000 מ"ג ויטמין C; 10,000 יחידות ויטמין A ו-400 יחידות של ויטמין E. כדאי לצרוך מנה יומית של מאזן משתן, כמו פטרוזליה או זרעוני שומר, או להכין מהם תה.



"שאני אתן לך פחות מ-Whiskas!"

יכאני פותחת קופסת של וויסקס מיני מוד לוד. מתחבת כדגלי, משמיעה מיאן אחד או שניים ומתחבבנימוס. תענוג לי לראות באיזה תיאבון כבא היא גומלת את כל וויסקס בצורתו. אחרי כל היא מלקקת את חשפתיה ומשמינה גרור של חטא וסופק. וגם אני נהנית לדעת שהיא מקבלת מזון מושלם, חמיל את כל אבות המזון, חויטמנים וחמיטלים שהיא צרכה. בחיבובן מיני וויסקס בטעמים: כבד, עוף, סלמון, אריזה וגם וויסקס גורמים.

מפריטים בלעדיים: ממעיל ברוקסן ביימ, רזי חפורל 3, תיא סל: 03-473133

ויס בגביים ופעילות אירובית מתאימה, אפשר להראות, טוענת המזמחית, כמו לאחר ניתוח מתיחת פנים. אותה תוצאה בדיק, אבל כול חוזה, וחתור בנטס – גם מדיים.

גשמים יכולות לעשות רבות להאקת עור ולסילוק הקטמים. ניתוח פלסטי אינו חדרר החיורה, אמר ריך אלברט קלינגן, מזמחה לעור מביית-הספר לרמאה של אוניברסיטת פנסילבניה ומנהל הקליניקה להורקנות העור בפילדלפיה.

מה מרס של המאכלים המתחמים את עור הפנים תכולה בנסכה של תור, שהיא אמירל גורם להתנמנות הפנים בנסדות רגישות כמו החליט, הנסגר והעפעפים. לעומת זאת, הם עשירים באשלגן, המיגיר והמשיפיע על ריכוז השומן בעור והפנים הם וויסקסיות ומספקים את ארבעת הויטמינים החיוניים להתחישות העור: A, B, C, E. נטיק לכך, הם עשירים לחבבנה וזחישות רבון משום שירידה של חמישה אחוזים ברמת הלחות של עור הפנים (מחירם הנורמלי של 45 אחוז ל-40 אחוז), עלולה להקטין את עומקו של האחד החני, טוען ריך קלינגמן.

המורדים את התקממות העור כמעט כל מאכלי האניסנסטלי כל מזון שהוא מלוח מאוד, או מתוח מאוד, ועשיר בשומנים ובמרכיבים מלאכותיים. כקבוצה זו נכללים האוכל המהיר, האוכל המוכן (שומרים), אוכל מזונות, ארוחות סלודיות והמפולאריות בארוכה, ותעודות מוכנות של מרקים ועוגות.

למי שחפץ לעצב מחדש את עור פניו, מציעים דיאטת מתאימה בת ארבעה ימים, המספקת 1,300 קלוריות ליום. יש להקפיד על הדיאטת במשך ארבעה ימים, ואחרי כך להתחיל בסביבון של תור, הלפת הארוחות במסגרת. הפריטים תור שבו תרגיש השפעת התזונה תכונה מעל הנסגר ומתחילת, וגם המשיפיע יחת ב-2-3 קילוגרמים. אול לא יעלה – גם לא ירד.

תפריטים 4 יומי:

יום 1
בוקר: אריזה מלוח חמוץ טרייט: ביצה אפורה בחורף תצי עגבניות תה או משקה בוקר צהריים: 100 גרם אלהית מבשלת, קרור עם 2 כפות יוגורט סלק, מארז על חסה מוטלסלח

אפרסס טרי או כוס קרם גבינה בטעם אפרסס ומיסימים חצי אפרסס משומרי: כוס קטנה (170 מ"ל) מרר בטעם לימון. קרוב: 1/2 חזה עוף, צלוי באבקה עם רוטב ברביקיו ולקלוריות: 1/2 כוס שעועית יוקה מאורה כוס חות-רשרה טריים עם כי גבינת קוטג' ולחישמן כוס קטנה משקה אנגוסטורה.

יום 2
בוקר: כוס רוברכנים משומרים, ממונים, עם 2 כפות קציפת קינוח; 2 לחמניות קוקסיל מתוקות, קלוינות קפה או תה רוטמרין עם מל קינוח לבדישה. צהריים: 75 גרם פילה רג מבשל רג לבבנה אריטשוק על מצע עלי חסה, עם רוטב ברביקיו ולקלוריות: כוס קרם גבינה בטעם ויל נוספים טיפה תמצית וניל; כוס ניגנ-ראיל על הקיח או כוס תה אנביל. קרוב: 1/2 כוס (125 מ"ל) מרק חז ולנתון מאבקה נקרא לפעמים גם דל-מלח: 4 פריכיות אורז או 4 פרוסות קלי ריקיקות; 350 גרם סלט מנטה מוחה מנים; תה צמחים חם או משקה בוקר.

יום 3
בוקר: 1/2 כוס קוביות מפאה עם מעט מיץ לימון או לימון; כוס מיצני אורז עם 1/2 כוס חלב ול-שמן תה קר עם נענע או משקה בוקר עם נענע. צהריים: כוס משקה אנגוסטורה; 75 גרם פרוסות חזה חורר מברשל, 2 פריכיות אורז; אשכול קטן של ענבים.

קרוב: כוס מיץ עגבניות מתובל ב-2-3 טיפות רוטב מנסקה; 175 גרם סלט מנטה מוחה מנים; שלגון בתי עשיר מיץ פירות קטור.

יום 4
בוקר: קוקסיל עשיר מיץ 1/2 כוס מיץ גר (אפשר משומרי) רג 1/2 כוס מיץ תפוחים טרי 1/2 כוס פחית שכולת שיעל עם 2 כפות מיץ תפוחים טבעי, לא ממותק; 1/2 כוס חלב ול-שמן. צהריים: 1/2 כוסות סלט חסה מוחה מנים; 2 פריכיות אורז, ללא מלח משקה בוקר עם 2 כפות קציפת קינוח או תה קר. קרוב: כוס מרק עוף רג-נתון; 150 גרם פילה מלית, צלוי באבקה עם רוטב ברביקיו ולקלוריות: 1/2 כוס מוחת מוקלה בננה בינונית אפורה כוס ויין.

ד"ר ראלף אי. מיינור, מנהל בית-הספר לרמאה של מרוארד, מציע שיגרת התעמלות בת 10 דקות למעילה את שרירי הצוואר והפנים. התרגילים מתחילים מונוחות ישר לפני. קומצים את ראשם את חגו קדימה לכיוון כמות חרגליים, שחזיתם שלוחות במקביל לרצפה, כוששים את חגם ממוחות. דוחפים את חלסת התחתונה ומועלה עד שחשים במתח בלסתות. יורדים ומפריטים חוזרים לתנוחה המנוחה. חוזרים על התרגיל 3 פעמים.

רוטב ברביקיו דל קלוריות

המציבים 1/2 כוס מיץ אננס לא ממותק; 1/2 כוס מיץ עגבניות; 1/2 כוס רוטב מיה; 2 כפות חומץ. שמים את כל התערובת בסיר קטן, ומביאים לרתיחה. מכסים ומבשלים כ-5 דקות, עד שרוטב יססך מעט. 6 קלוריות בבי.

קציפת קינוח

המציבים 400 גרם גבינה לבנה כחשה בל מלח 1/2 כוס חומץ קטן רג 1/2 כוס אבקת חלב נמסה כחית תמצית וניל; 1/2 כמות תבנית, שקיטן כי שוקלר חורמים מנדר. שמים את הגבינה במסננת מרופדת בבר רג מכסים בצלות, מרחקים ומשמים ל-30 דקות. לניסוח חוזרים. מוכשים את המוח עם אבקת חלב במסננת, מוסיפים גבינה

סלט מסטה מוחה מנים

המציבים 1/2 כוס מוחה 2 חומץ יין ארום קרם פטריקה ודרימון כי שמן ויין 200 גרם מסטה 50 גרם פחית רג מבשלת ריחן טרי לקיטור.

קלים את האלמלים מעל לחבה גורחה או תחת אסכלר כי שוקלשה תשויר. קלפים חות וים מים קיים, וממליקים את הרקיעים. שמים במסננת ומסייעים ודמץ, פטריקה ושמן ויין. מערבלים לתערובת חלקה. חוזרים על התערובת מסננת לו מוכשים את המסה בגבינה לוי ולחבה. מוסיפים את המלח בין האלחות.

קרם גבינה

המציבים 1/2 כוסות גבינת קוטג' ולקלוריות: 1/2 כף חבלינים מעורבים וקינוח, אחר מוסקס, וגבביל מלח אנביל. כוסבור מוחנה 1/4 כוס אבקת חלב צמסות 2 כפות תמצית וניל, כי חלב ול-שמן. מערבלים במסננת גבינה, תבלינים, אבקת חלב וניל, מוסיפים את החלב תוך עירבול. מעבירים לתבנית הקטנה ומקשיאים 30 דקות מבשלים שוב, מקשיאים בתבנית של קוביות קטן.

משקה אנגוסטורה

הצקים כוס מיסרין על קפיות קרר מוסיפים מיסרין רג של סיקוט אנגוסטורה ומנים בחציית למשקאות, ומוסיפים מים מלח לייקן. מוסיפים בגביים על רגל 0 קלוריות.

זמנים מודרניים





פוסטטומה, ולא יצא לי כלום,
מכאן גברתי (גיל לא מוגדר) את
מחשבותי קבלת השבת שלו, "משיח",
(מאחורי הברכה ברמזגו), מקום
דרוש לעייתם, הריב במבוגרים,
הלקט פוסטטומה, אבדתי,
לנכדתי, גרש, אני חולה לב,
ואומי לי הליחות לבד, אני בדרך,
הפ טוב לי, אני אהב את המוסיקה
ושמתי לי כאן,
אני מליאציו: כתבתי
שני אתח מתי ציודי, וחשוב
שמכתיב המציית מכאנה, פוששים
הבוררות והמציית לכאן אות
ליהנות, ואילו הגברים באים לכאן
לתפוס טרף קל, זה לא פירי"

[illegible][illegible][illegible]

■ ג'ודי נאור
תצלומים: ציפי מנשה

הזמר יוסי דרור אומר, שהכל
התחיל אצל מוטי פלישר
ב"ממנו". חזק מוטי פלישר
ינקעלה! כל ירדני שטרן
מהמבטאים! אומר ינקעלה!
הוא שרר כלו שייך למנחם יוגל,
שהגיע לארגן מפגשי אח"צ
לחברי החיובים, בוגרי תעמלה
ואגשי צבא אחריי מבצרי
חגי לרבה שרה אצלנו, שהשפיע
עברו מהם לאחז, מוסר קבלת
השבת במסמכתה אצל מלימנה.
הגיעו אלינו חברי כנסת, יריסי
מילרז, וממנה דריפולמטי: חסן
עיסה והמחבר סביני. הקהל
התחלק, לאחז החבר'ה חויבים
המחבר'ה לרוב ירדני מס'.

[illegible][illegible][illegible]

בליני העיר שמו כיון. הבליני
בליית שיש נכח לו. חל.
שבת שר לאש הפרוכות
הוא ארבעים מגלים בליית שם,
רבינו ומשיח הבליני של של
הנתינים. האומנת העשית
הקדש כשת מביא מביא הקדש
האמנים וארבעת
קמעות בליני יאצו את
קבלת השבת. ברושקין,
לשיר, חסות תגנת אומנת.
לאסנדר, ביהודה הכהן,
מגיע קצות חובות, סוכה
הלגנת הגויים על פסוקם, אל
האומנת חובות דע על ביהודה,
העשומות, הנהיגה שרים על כל
האומנת – הנהיגה – שרים על כל
וכן, לצלי האומנת ושיר
ואוכלם הלינים
האומנת – האומנת של העיר, 40
סר, בעלי מועדות חוששים
קשיר, המצא שם את מפקד
השומות של, את סוכה חובות
המסכנים על, שומות
קבלת השבת שומות חובות מועדות
ליון כן, 40, שם של מועדות
בבלי תלמי, קצות חובות
קשור, חובות חובות



זוים מידרני"ם

דניאלה יקרה איך מפרסמים ילד

משהו בשבילי
גיליתי שאני והמוסקסואל האם
את יכולה לעשות משהו בשבילי?
אני לא. אבל אני יכולה לישואל
את אחי.

לא. לי זה לא מפריע. מנמימים
גורם לי לקנא בתתיבות
המדרימות דללו. אבל מנאתי
אגודה במיוחד בשבילך. משור
שנקרא, נגשים נגר פירסם
פונקט, ותרד. שלום הוא 8755,
יפ. תבכני אליהן ותמצאי נשי
מלבד.

את העצה שמתחשק לך לקיים
אנכי, למה שלא תעשי סידור ע
בעלך שלילה אחד את תקומי
ובלילה השני דוא יקנצו אם
מדברים על שוויון כל הזמן, א
למה לא לתת להם קצת.

ל אדם: הוא בן 5 וחצי
 גן לעצמו שיעורי התעמלות
 סמליות: שום מבוגרים ממנו
 ולם אביו, שחוא
 ל אדם - הוא לא יודק

אני אמא לחינוך חמוד ויפה בן 9
וחדשים. עלה ברעתי לצלם אותו
לחמונות פריסומת. לאן פונים?
אמא של תינוק
אני לא מביעה לך למטת לאף

**פטנטים
להתחלה**
ככל פעם שניסיתי להתחיל עם בת
מבית הספר לא הלך לי. עכשיו
הוציא את המצאתי והוא מוכר

אליה. אני בטוח שיש לך מטרות.

ס.רבעי, י"ט ניסן, ר' דוד המ"ט חשמי"ז - 6.4.1988

לכיוור, שקע לכלבל,
ברגים, מסמרים וכיוצא
הם אביו־רִיבִית נחוצים,
עֵמָה תמיד כשצרכים אותם
שם הדישגִיד. חבורה דרושה,
הם הולכים לטוֹמֵת חֶרֶב

ותיקון תקלות, ככל שהצרכן המודרני מביח לקוח על עצמו אחריהם בתחומים אלה, ומטפס באצות הבית בעצמו, מתפתח הצורך בהצגת המוצרים בצורה מסודרת, מסבסת היטב ונוחה לשימוש.

רות יולס ■

A cartoon illustration of a man sitting at a table eating a pizza while a woman lies on her back under the table, looking up at him.

אם מתכבדים את כל הזמנים
שבהם הוא לא אכל, כבר מזמן היה
צריך להתאזר. למרבית חפלא
הבחור רווק צומח לרוחב.
אך הוא מצליח פשוט מאוד.
כמו לכל דבר, גם לאכילה בסתר
יש כללים ראשונים. אם חשע לא

22

את שם המשפחה של אמו -
מאירלי. שהיה בן שנים, ו-
התגוררו בבית. את אביו הוא רק
פעם אחת מאז. באחרונה התראוין
האב, הוריה קליהור וסימור שליבי-
שבור' בגלל שאביו מרמס
לראותו, ואז, ערנה דמות
דומיננטית בחייו עד היום, החלה
לשדר בגיל מבוגר וכיום הוא זמר
במערותי לילה בנידירות
21 ביולי שש לאשתו את חברת
סואן, למרות רוחה של אמו.
כעבור חודשים מיספר הסכים עם

כמו הפסח שחזר דרכו. מנצח.
אל תמיד לא הצטרף הרב
שוכנות. הנה מידע חשוב במיוחד,
לאלה שאנחנו כסיתם, ואל
צריכים גם לעבוד ולתקן,
למרות התנגות.
שליחת סמלי קפה במשך זרוע,
במיוחד בעבודתו, איננה תורמת
לעניינינו, כפי ששבונו
לשעות. וישירותי כמה כוסית
אנחנו מציעים בארץ ארצות הניבית,
אנחנו נרמז לעונות בהמשך.
העבודה, אם צריך לחזור למשרה.
חוקי מרכז השני והשירות
בעניינינו. בבית החרוץ, ישי
במיוחד. בדרום, ארצות הניבית, גילו
מבטא מעניין השעות העתה
האנחנו האנחנו בהחלט, אלה
אין קצת בספר שעות העתה
שלנו, לילה קודם.
שינה לא תפסק מחדרת את
הרשימות לקראת ואלאחול,
במשנה את השעות המקומות
האלו על תגובותינו, אנו רוצים
לשירות וזרוע. החרוץ ביצע עני
על 20 סטודנטים צעירים מחציתם
מיליה 10 שעות, ואלאחול
שעות מרכז. ואלאחול
על 30 מחצית 30 שעות קודם ע'
החשד לא קרנו קפה
מבטא. במיוחד קרנו כלום 3
שעות אלאחול, ואלאחול
למרות העניינים והתנגות של כולנו
החשובות. אלה שיעור.

מזנים מודרניים

דמיים מודרניים

יום רביעי, י"ט ניסן, ר"ח דחומ"ס תשמ"ח - 6.4.1988

יום רביעי, י"ט ניסן, ר' רחובמ"ס תשמ"ח - 04.1988

22

זמנים מודרניים